



RESTAURANT LES ARMURES

Notre Histoire

Le Restaurant les Armures, situé entre la maison Tavel (12^e siècle) et le vieil Arsenal est le plus ancien café de Genève.

Les oubliettes ont servi de caves à l'évêque Guillaume de Marcossay. Les rinceaux peints à l'eau du plafond de la salle des chevaliers datent du 17^e siècle ainsi que les barrières et grilles forgées.

Rénové et agrandi en 1957 dans un esprit respectant le passé, le café des Armures, par son patrimoine, par son ambiance folklorique et par son décor ancestral, est devenu un des hauts lieux de rencontre de Genève.

Our History

Restaurant les Armures, located between the 12th century Tavel House and the Old Arsenal, is the oldest café in Geneva.

The dungeons were used as cellars by Bishop Guillaume de Marcossay. The water-painted scrolls on the ceiling of the Hall of the Knights date back to the 17th Century, as do the wrought-iron gates.

Restored and extended in 1957, in keeping with the building's history, the Café des Armures became a favorite of Geneva society, thanks to its heritage, folkloric atmosphere and ancestral décor.



SUGGESTIONS DU CHEF / CHEF'S RECOMMENDATIONS

- Soupe glacée de petits pois à la menthe fraîche** 10.-
Cold pea soup with fresh mint
- Avocat, tomate et mozzarella di Bufala, basilic frais et éclats de cerneaux de noix torréfiés** 22.-
Avocado, tomato and Buffalo mozzarella fresh basil and roasted nuts
- Roastbeef froid, sauce émulsionnée à l'estragon et échalotes pommes frites et salade panachée** 29.-
Cold roastbeef, tarragon and shallots sauce french fries and mixed salad
- Filet d'omble sur tian de courgettes et tomates à l'huile d'olive roquette** 32.-
Char fillet on a zucchini and tomato tian, arugula salad



POTAGES / SOUPS

Soupe du chalet 12.-
Traditional soup with pasta, vegetables, bacon, Gruyère cheese



**Potage froid d'asperges vertes, crème double de la Gruyère
brochette de lard sec du Valais** 12.-
Cold asparagus soup, Gruyère double cream
and dry bacon skewer

Soupe suisse à l'oignon 14.-
Swiss onion soup

ENTREES / STARTERS

Viande séchée du Valais 19.- / 29.-
Swiss alpine air-dried beef

Assiette de lard de Begnins et viande séchée du Valais 19.- / 29.-
Cured bacon from Begnins and Swiss alpine air-dried beef

Assiette valaisanne 19.- / 29.-
Swiss cold cuts selection

**Rillettes de féra fumée du lac Léman
lentilles de Genève** 20.-
Rillettes of smoked whitefish from Lake Geneva
and local lentils

Escargots « Mont d'or » (6pcs) 16.-
"Mont d'or" snails (6)

SALADES / SALADS



Salade de mesclun Mesclun salad	8.- / 12.-
Salade panachée Mixed salad	9.50 / 13.-
Salade de lentilles au poulet et tomates olivette de la campagne genevoise Lentils salad with chicken and plum tomatoes from Geneva countryside	16.-
Salade de pousses d'épinards chèvre frais d'Aubonne et éclats de noisettes torréfiées Baby spinach salad fresh soft goat cheese from Aubonne and roasted hazelnuts	14.- / 19.-
Salade de roquette aux écrevisses, basilic frais brisures de Sbrinz Rocket salad with crayfish, fresh basil and Sbrinz cheese	13.- / 18.-
Salade campagnarde au lard de Begnins vieux Gruyère, croûtons et oeuf mollet Iceberg salad with cured bacon from Begnins extra-mature Gruyère cheese, croutons and soft boiled egg	12.- / 16.-

POISSONS / FISH



Filets de perches du lac Léman, beurre citronné et salade verte Lake Geneva perch fillets with lemon butter sauce and a green salad	44.-
Filet de féra du lac Léman au thym citron à l'huile de colza de "Christophe Bosson, Genève" salade de pousses d'épinards et pommes persillées Geneva Lake whitefish, lemon thyme and rapeseed oil from "Christophe Bosson" baby spinach salad, potatoes with parsley	36.-

VIANDES / MEAT

- Schüblig grillé de St-Gall, Thomy aux herbes des Alpes suisses 22.-
salade verte, salade de pommes de terre ou rösti**
Grilled swiss sausage, mustard with Swiss Alps herbs
green salad, potato salad or potato rösti
- Saucisse de veau OLMA, sauce moutarde à l'ancienne 22.-
salade verte, salade de pommes de terre ou rösti**
Veal sausage, old-style mustard sauce
green salad, potato salad or potato rösti
- Tartare de boeuf suisse 25.- / 37.-**
Swiss beef tartare
- Burger du pays (pain brioché, boeuf suisse, raclette) 26.-**
Swissbeef burger with raclette cheese
- Emincé de veau à la zurichoise, rösti 44.-**
Sliced veal "Zurich style" with potato rösti
- Escalope de veau panée, salade de roquette 43.-
brisures de Sbrinz**
Breaded veal cutlet with rocket salad and Sbrinz cheese
- Côte de bœuf suisse au thym, poivre, fleur de sel et légumes 49.-**
Swiss beef rib steak with thyme, pepper, sea salt and vegetables
- Filet d'agneau en croûte d'herbes, petit jus et légumes 45.-**
Lamb fillet in a herbs crust, light gravy and vegetables
- Fondue de tranches de boeuf suisse au bouillon maison (p/pers) 44.-
petite salade mêlée (min. 2 pers.)**
Home-made hot pot fondue with swiss beef served with a
small mixed salad (min. 2 pers.)

Choix de garnitures : riz, légumes, pommes nature, frites ou rösti
Choices of sides dishes: rice, vegetables, boiled potatoes, French fries or potato rösti

METS AU FROMAGE / CHEESE DISHES



Raclette, pommes de terre Raclette (melted cheese) and potatoes	(port.)	6.90
Fondue moitié-moitié* Cheese fondue (Vacherin & Gruyère)*	(p/pers)	27.-
Fondue à la tomate* Tomato and cheese fondue*	(p/pers)	29.-
Fondue aux bolets* Cheese fondue with mushrooms*	(p/pers)	32.-
Fondue paysanne (bolets et lardons)* Cheese fondue (with mushrooms and bacon)*	(p/pers)	33.-
Croûte au fromage nature Traditional Swiss cheese dish with bread dipped in wine covered with melted cheese		19.-
Croûte au fromage, jambon de la Borne et œuf au plat "Croûte au fromage", Fribourg smoked ham and fried egg		23.-
Assortiment de fromages suisses Vieux Gruyère, Vacherin et Tomme fleurette au lait cru Selection of Swiss cheeses		14.-

***Servie avec pomme de terre sur demande**

*with potatoes on request



Nos fondues et croûtes au fromage contiennent du vin blanc

Cheese fondue / "croûte au fromage" are prepared with white wine

PATES ET VEGETARIENS / PASTA AND VEGETARIAN DISHES

**Tagliatelle de Genève au bouillon de pesto, tomates olivette
roquette et pignons de pins torréfiés** 23.-

Geneva tagliatelle with pesto broth
rocket salad and roasted pine nuts

**Lasagne aux légumes avec chèvre de la Venoge
crème double de la Gruyère et bouquet de mesclun** 21.-

Vegetable lasagna with goat cheese from “la Venoge”
double cream from Gruyère and mesclun salad

**Tarte fine aux légumes d’été, roquette
brisures de Sbrinz** 19.-

Thin-crust summer vegetable tart, rocket leaves
and Sbrinz cheese

Portion de rösti 13.-

Portion of potato rösti

LE COIN DES PETITS / CHILDREN’S MENU

Mini lasagne aux légumes et crème double de la Gruyère 12.-

Small vegetable lasagna and double cream from Gruyère



Steak haché de bœuf suisse 15.-

Hamburger steak

Escalope de veau panée 19.-

Breaded veal cutlet

Filets de perches du lac Léman, sauce citronnée 22.-

Lake Geneva perch fillets with lemon butter sauce

Jambon fribourgeois fumé de la Borne (chaud ou froid) 12.-

Fribourg smoked ham (served warm or cold)

DESSERTS / DESSERTS

Tarte aux fruits de saison 8.-

Homemade seasonal fruit tart

Tarte à la crème 10.-

“Vaudoise” cream pie

Meringue et crème double de la Gruyère 13.-

Meringue with Gruyère double cream

Meringue, crème double de la Gruyère et fruits rouges 15.-

Meringue with Gruyère double cream and red berries

Trio helvète 14.-

**Meringue, crème double de la Gruyère
mousse au chocolat suisse et sorbet abricot du Valais**

Meringue with Gruyère double cream
Swiss chocolate mousse and apricot sorbet



Mousse au chocolat suisse à l'Ovomaltine 12.-

Swiss chocolate mousse with Ovomaltine

Crème caramel de ma grand-mère Emma 11.-

My grandmother Emma's crème caramel

Crème brûlée 12.-

Crème brûlée

Cheese cake au citron 12.-

Lemon cheesecake

Carpaccio d'ananas, zeste de citron vert et sorbet citron 12.-

Pineapple carpaccio with lemon sorbet and lime zest

Cerises à l'eau-de-vie 14.-

Cherries macerated in brandy

GLACES ARTISANALES SUISSES / SWISS ARTISANAL ICE CREAMS

	Coupe Armures	14.-
	glaces vanille et café, meringue crème double de la Gruyère et espresso	
	Vanilla and coffee ice creams, meringue Gruyère double cream and espresso	
	Sorbet Williamine	14.-
	sorbet poire avec Williamine	
	Pear sorbet with Williamine pear brandy	
	Sorbet valaisan	14.-
	sorbet abricot du Valais avec liqueur d'abricot	
	"Valais" apricot sorbet with apricot brandy	
	Sorbet pomme avec eau-de-vie de pommes du Valais	14.-
	Apple sorbet with "Valais" apple brandy	
	Colonel	14.-
	sorbet citron avec vodka	
	Lemon sorbet with vodka	
	Glaces (2 boules) : vanille, chocolat, café, pistache, caramel beurre salé	8.-
	Ice cream (2 scoops): vanilla, chocolate, coffee, pistachio, salted butter caramel	
	Sorbets (2 boules) : chocolat, pomme, abricot du Valais, citron, poire, framboise, orange sanguine	8.-
	Sorbet (2 scoops): chocolate, apple, "valais" apricot, lemon, pear, raspberry, blood orange	



Wi-Fi: Hotel Les Armures Password: 2021

**Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats,
veuillez-vous adresser à notre personnel.**

For more information about food allergens,
please ask a member of our staff.

ORIGINE DE NOS PRODUITS

ORIGIN OF OUR PRODUCTS

Bœuf, Veau, Porc: CH

Beef, Veal, Pork: CH

Agneau: FR/IRL

Lamb: FR/IRL

Volaille: CH

Poultry: CH

Perche: CH

Perch: CH

Féra: CH

Whitefish: CH

Légumes CH ou GRTA (Genève) selon arrivage

Vegetables CH or Geneva region upon availability

Prix en CHF / Prices in CHF TVA incl. / VAT incl.

Non fumeur et pas de cigarette électronique

No smoking and no electronic cigarettes

